

# Cocktail dinatoire Gourmet



13,55 €/pers. Inférieur à 30 pers. sur demande Prix HT

## COCKTAIL GOURMET FROID

(14 pièces- 11 salés et 3 sucrés)

### Mignardises salées - (3 art.)

Crevette, sauce fines herbes - Tapenade, crudités

Foie gras, graine de pavot - Saumon fumé  
ciboulette - Tomate cerise - Œuf de caille

### Cuillère à l'italienne (1 art.)

Ricotta, tomate confite

### Duo de verrines (2art.)

Mousse d'avocat, saumon mariné

Caviar d'aubergine, julienne de légumes

### Brochette de canard (1 art.)

Magret de fumé et fruit

### Mini club (1art.)

Jambon, crudités

### Grignotte de poulet (1art.)

Mariné au citron

### Délice dauphinois sur pique (2 art.)

Trio de fromages secs régionaux et pain aux noix

### Réduits sucrés (3art.)

Tartelette au citron et aux fruits - Macaron

Mini chou à la crème - Tartelette caramel et noix

## COCKTAIL GOURMET CHAUD

(14 pièces- 11 salés et 3 sucrés)

### Assortiment de pièces chaudes (3 art.)

Croustade de fruits de mer

Roulade de jambon cru

Cake aux olives

### Mignardises salées - (3 art.)

Crevette, sauce fines herbes - Tapenade, crudités

Foie gras, graine de pavot Saumon fumé ciboulette

Tomate cerise - Œuf de caille

### Cassolettes (2 art.)

Raviole du Dauphiné sauce foie gras

Mini gratin de fruits de mer

### Bodega à l'italienne (1art.)

### Délice dauphinois sur pique (2 art.)

Trio de fromages secs régionaux

et pain aux noix maison

### Réduits sucrés (3art.)

Tartelette au citron et aux fruits

Mini chou à la crème - Macaron

Tartelette caramel et noix

## Supplément Atelier "PLANCHA" 3,40 €

Pour animer vos cocktails, nous proposons un atelier, "Plancha" et "Wok"

Composé de mirepoix de canard, volaille, jambon, saumon, légumes poêlés, ravioles, queues de crevette

Menus élaborés à base de produits frais, la composition de certains mets peut varier selon la saison ou marché du jour.

## BOISSONS

Eau plate ou gazeuse-/pers.	0,98 €	Kir - 10 cl par personne	0,80 €
Vins d'Ardèche "Janicou" rouge, blanc et rosé	1,18 €	Trio de punch-20 cl par pers.	3,10 €
Café (minimum 15 pers.)	0,78 €	Crémant "Yves Delorme" la bte.	13,55 €
Jus de fruits la bte.	3,75 €	Champagne "Veuve Pelletier" la bte.	30,20 €
Rouge Côtes du Rhône Bio "Les Pious" la bte.	9,80 €	Crème de cassis la bte.	7,88 €

## PRESTATIONS

Vaisselle jetable compactable ou biodégradable, nappage papier et installation du buffet	1,78 €/ pers	Débarrassage, facturé à la 1/2h	11,00 €
Vaisselle traditionnelle, nappage intissé et installation du buffet	2,48 €/pers	Table de buffet 2m / 0.70	5,48 €
Service – 1serv/40 pers minimum 4 h	25,25 €/h/serveur	Livraison ville récupération	35,98 €
		Livraison agglomération	25,98 €
		Kilomètres supplémentaires par km	0,40 €

**Gelin**  
TRAITEUR

Za Champ Roman – 10 rue du Tour de L'Eau

38400 Saint Martin D'Hères 04 76 42 57 67

[contact@gelin-traiteur.fr](mailto:contact@gelin-traiteur.fr)

[www.gelin-traiteur.fr](http://www.gelin-traiteur.fr)